



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

DOMATES SOSU (İNGİLİZ)

1+1/2 kg ikiye bölünmüş domates
2 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (170°C) getirip ısıtınız.

Domatesleri büyük bir güvece yerleştiriniz. Güvecin üstünü alüminyum kağıdıyla kapatıp fırına sürünüz. 45 dakika, domatesler yumuşayınca kadar pişirip, güveci fırından çıkarınız.

Domatesleri büyük bir süzgece koyup, süzgeci de bir tencerenin üstüne oturtunuz. Domatesleri tahta bir kaşığın tersiyle bastırarak, posası kalıncaya kadar ezerek süzünüz. Posaları atınız. Tuzu, şekerini ve limon kabuğunu katıp, tencereyi orta ateşe oturtunuz. Tahta bir kaşıkla sık sık karıştırarak 10 dakika, karışım koyulaşana kadar pişirip tencereyi ateşten indiriniz. Sosunuzu bir sos kabına koyup hemen servis ediniz yada iyice soğutup, kapaklı bir kavanoza koyarak servis edilene kadar buzdolabında saklayınız.

Not: En çok kullanılan soslardan biri olan domates sosunun hazırlanması kolaydır ve kapaklı bir kavanoz içinde buzdolabında 5 gün kadar saklanabilir.